

Kochen mit Klaus

Entrecôte-Steaks mit Röstzwiebeln

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 2 Entrecôte-Steaks à 325 g (ca. 4 cm Dicke), American Steakgewürz,
- 1 Entrecôte-Steak à 320 g (ca. 2,5 cm Dicke), Butterschmalz,
- 500-600 g Zwiebeln, 3-4 EL Mehl, Öl für die Fritteuse, Kräuterbutter

Zubereitung:

1. Rinder-Entrecôte-Steaks 2-3 Std. vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen! Flachse entfernen, waschen u. trockentupfen. Ofen mit Backblech auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



2. Butterschmalz in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Die dicken Steaks darin bei hoher Hitze von jeder Seite 2 Min., niedriges Steak 1 Min. anbraten. Fleisch herausnehmen, die großen Steaks in eine Auflaufform legen u. für 45 Min. im Ofen garen. Das niedrige Steak nach 10 Min. dazu legen.



3. Zwiebeln abziehen, je nach Größe in halbe u. ganze Ringe schneiden, Ringe vereinzeln, mit Mehl in eine Gefriertüte geben, aufblasen, verknoten u. Zwiebeln kräftig schütteln, so dass sich das Mehl überall darauf verteilt. Fritteuse aufheizen u. Zwiebeln portionsweise knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



4. Steaks entnehmen, mit Gewürzsalz würzen. Auf Tellern mit Kräuterbutter u. Röstzwiebeln servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Bratkartoffeln mit Speck reichen!



Erstellt von Klaus am 13.11.2016